

# Opti RED® ÉLESZTŐTÁPANYAG

## TELTEBB, KEREKEBB, BÁRSONYOSABB, SZÍNGAZDAGABB, SZÍNSTABILABB VÖRÖSBOROK



Az Opti-RED® egy olyan élesztőtápanyag, melyet élesztő biomasszából modern extrakciós eljárással állítanak elő (poliszaharidok kinyerése az élesztősejtfalból). Az Optimum-RED™-nél kevésbé ad telt, édeskés ízt a bornak. A könnyedebb, kevésbé telt vörösboroknál javasoljuk használatát.

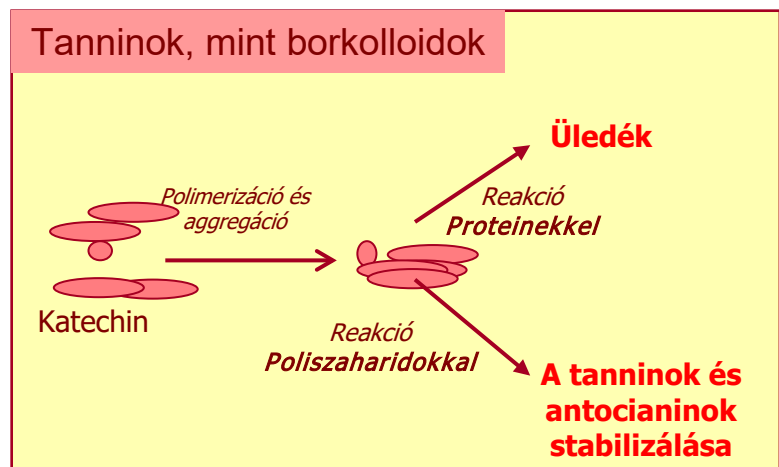
### Az Opti-RED® növeli a borban a reaktív tanninok fixálására alkalmas poliszaharid-tartalmat

#### POLISZAHARIDOK és TANNINOK a Vörösborban:

Korszerű tanulmányok bizonyítják a poliszaharidok hatását a tanninok stabilizálásában. Borászati kutatók (Saucier et al., 2000; Cheynier et al., 2000) erős kötőképességgel rendelkező kolloid részecskék keletkezéséről tudósítanak, amelyek ráadásul nagy koncentrációban lehetnek jelen a borban.

A vörösborok „reaktív” tanninjai más tannin- és fehérjemolekulákkal reakcióba lépnek, agglomerálódnak. Ez a folyamat a képződő nehéz molekulák kiülepedéséhez vezet.

A kielégítően magas poliszaharid-tartalom megakadályozza a nagy molekulatömegű kiülepedő kolloidok keletkezését a borban.



#### STABIL TANNINOK

A poliszaharidok a tanninmolekulákat képesek látszólag beburkolni. A más, nagyobb molekulatömegű tanninmolekulákkal történő reakciót meggátolják, így a kolloidok nem érik el a kiülepedést eredményező kritikus tömeget. Ebből kifolyóan a borérelés során a magasabb poliszaharidtartalmú borokban a polifenolok stabilabbak; a bor fejlődése és tárolása során a színvesztés így megelőzhető!

#### LÁGY, BÁRSONYOS TANNINOK

A poliszaharidok pozitív hatása a borok érzékszervi harmonizációjában közismert. A tanninmolekulák poliszaharidok által történő beburkolása csökkenti a tanninok agresszivitását az ízlélobimbókkal és a nyálkahártyával szemben, így a tanninok agresszív jellege érzékszervileg csökken. A borászok száját betöltő, telt, bársonyos, növelt poliszaharidtartalmú vörösborok előállítására törekszenek.

#### A SZŐLŐ ÉS AZ ÉLESZTŐ POLISZAHARIDJAI

A bor természetes poliszaharidjai a szőlőből (magnövelt mennyiség felszabadítása a Lallzyme OE és EX-V enzimekkel) és a borélesztőből származnak. Eredetüktől függően jellemző tulajdonságúak a tanninokkal való reakció, érzékszervi hatás és stabilizáló tulajdonságok tekintetében.

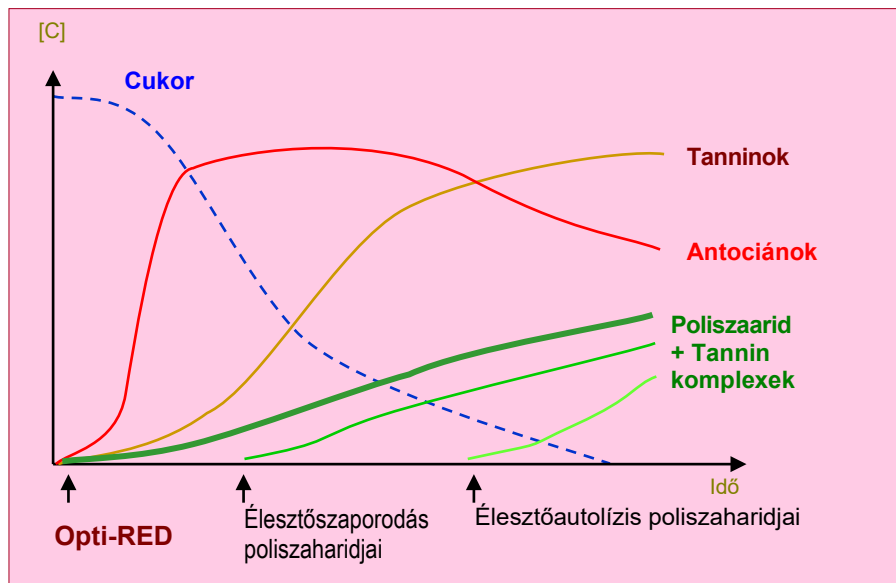
**Az élesztők poliszaharidjai különösen reakcióképesek a polifenolokkal.** Ezek a molekulák egyértelműen csökkentik a borok tannin-agresszivitásának mértékét, és növelik a „jó tanninok” arányát a vörösborokban. **Az élesztők exponenciális szaporodási fázisában képződő poliszaharidok erősebb reakcióképességet mutatnak a polifenolokkal, mint az alkoholos erjedés utáni élesztőautólízis során felszabaduló poliszaharid vegyületek!**

**Az Opti-RED® egy poliszaharid-termelése miatt kiválasztott élesztőtörzs szaporítása során termelődő mannopeptin és egyéb poliszaharid vegyületek koncentrátuma.**

## AZ OPTI-RED® EGY INNOVATÍV KONCEPCIÓ

A tannin-poliszaharid koloidok pozitív hatásúak a borminőségre. A borélesztőkből származó poliszaharidok érzékszervi és egyéb tulajdonságait illetően fontosabbak. A tradicionális vörösbor-technológiában a tanninokból és poliszaharidokból képződő koloidok az erjedés után az élesztőautólízis során keletkeznek. Ezeket a tulajdonságokat különösen a nagyértékű vörösborok előállításánál hosszú macerációs idővel célozzák meg.

Különleges vörösborélesztők (pl. *Uvaferm 299*, *Uvaferm BDX*, *Uvaferm HPS*) a nagy reakcióképességű poliszaharidok fokozott termelésével tovább erősítik az erjedés során a borban található tannin-poliszaharid-komplexek végső mennyiségét. További érzékszervi szempontból jelentős poliszaharid-termelése van egy különleges tulajdonságú almasavbontó baktériumtörzsünknek az *Uvaferm ALPHA*-nak.



**Az Opti-RED® hatása:** a hatékony, reaktív poliszaharidok erjedés előtti, cefre/must állapotban történő adagolásával, lehetővé teszi az antocianinokkal és tanninokkal történő reakciót már a bogyóhéjból történő felszabadulásuk pillanatában!

**Az Opti-RED®-et az exponenciális szaporodási fázis végén rendelkezésre álló élesztő-biomasszából nyerik. Ezek a poliszaharidok sokkal erősebben reaktív hatásúak, mint az erjedés után az autólízis során képződő rokon vegyületek!**

### Egyéb hatása ÉLESZTŐTÁPANYAGKÉNT

**Az Opti-RED®** is egy biológiai élesztőtápanyag: nagyértékű alfa-aminosav, vitamin, ásványi anyag és biofaktor tartalma segíti a stresszmentes erjedést.

Különösen magas érettségi fokú szőlők esetén fontos faktor a jó tápanyag-ellátottság a kiemelkedő borminőséghez! 30 g/hl erjedés előtti Opti-RED® adagolás mellett további 2-3x10 g/hl Uvavital komplex élesztőtápanyag adagolását ajánljuk a cukorfogyással arányosan (a végerjedésben - 20-30 g/l cukortartalomnál – mindenképpen 10 g/hl!).

### MOUTHFEEL KIALAKÍTÁS

**Az Opti-RED®** jelentősen javítja a borok teltség/kerekség érzetét. Bor állapotban történő adagolás esetén is. Ilyen esetben azonban hasznosabb a MANNOLEES tökéletesen oldódó mannoprotein koncentrátumunk alkalmazása.

### ADAGOLÁS

30g/hl *Opti-RED®*-et az erjedés megindulása előtt a cefréhez / musthoz keverni.

#### FELOLDÁS:

A mustot csorgatjuk az anyaghoz folyamatos keverés közben, így nem csomósodik. Vagy bekeverés festékeverővel.

#### CSOMAGOLÁS:

*Opti-RED®* 2.5 kg csomagok (4 x 2.5 kg / karton)

#### TÁROLÁS:

Száraz, hűvös helyen. Max. 25°C-os hőmérsékleten! Az eredeti csomagolásban az *Opti-RED®* 4 évig eltartható.

#### MIKROBIOLÓGIAI TULAJDONSÁGAI

Csíraszám	< 15,000 /g
Koliformszám	< 10 /g
<i>E.coli</i> , <i>Salmonella</i> , <i>Staph. Aureus</i> :	nincs

Az EU és az OIV Borászati Hivatal borászati szabályozásának megfelelően engedélyezve (05/2001).

Danstar Ferment AG, CH-6304 Zug, Alpenstraße 12. A gyártó garantálja a termék minőségét. Egyedi alkalmazásért, meghatározott kezelés sajátos körülményeiből adódó következményeiért az előállító nem vállal felelőséget!